

日本酒造組合中央会 組合員名簿 (PR用)

長崎県酒造組合 会長 **山下 芳生**

〒854-0006 長崎県諫早市天満町6-11
TEL 0957-22-7272 FAX 0957-22-7092

(平成28年3月1日現在)

No	組合員名 (代表者氏名)	郵便番号 住所	電話 (FAX)	ホームページアドレス (Eメールアドレス)	創業年 (西暦)	銘柄	蔵元 メッセージ	蔵見学	代表的な商品	
									商品名	特徴(例:アルコール度数、精米歩合、日本酒度、料理との相性等)
01	(株)杵の川 瀬頭 信介	854-0056 長崎県諫早市土師野尾町17-4	0957-22-5600 0957-24-5825	www.kinokawa.co.jp/ kinokawa@lily.ocn.ne.jp	天保10年 1839年	杵の川 丁子屋	自然豊かな土師野尾の地で、蔵内を流れる清らかな多良岳の伏流水を仕込み水に、味わい豊かなお酒を丁寧に作っています。	○	金撰本醸造杵の川	味わい深くすっきりとした口当たりのお酒です。当蔵のスタンダードな商品です。
									特撰純米大吟醸丁子屋	純米酒が持つ洗練された芳醇なコクと香りを保ちながら、さわやかに軽いのど越しを感じさせるお酒です。
02	今里酒造(株) 今里 榮子	859-3715 長崎県東彼杵郡波佐見町宿郷596	0956-85-2002 0956-85-4480	www.64sake.com info@64sake.com	明和7年 1770年	六十餘洲	長崎県東彼杵郡波佐見町で清酒を製造しています。手造りの酒を追求し、味わい深いお酒となるように心をこめて造っています。	○	六十餘洲 大吟醸	おだやかで上品な吟醸香があり、きれいでいて濃醇な旨味がある味わいです。
									六十餘洲 純米酒 山田錦	やわらかい口当りのあとに、酸味と旨味がバランスよくまとまった味わいがあります。
03	梅ヶ枝酒造(株) 長野 哲也	859-3237 長崎県佐世保市城間町317	0956-59-2311 0956-59-2312	umegae-shuzo.com/ umegae@blue.ocn.ne.jp	天明7年 1787年	梅ヶ枝 三人力(芋)	日本酒・焼酎・リキュールと多品種のお酒を造っています。兄弟三人で力を合わせ新しい酒造りに日々精進しています。	○	梅ヶ枝	地元長崎で愛されている、やや甘口のお酒。さっぱりと切れのいい後口で上品さがある。
									三人力	兄弟三人で力を合わせ酒造りに精進している事からのネーミング。手造り麹で丁寧に愛情込めて仕込んでます。
04	西牟田酒造(株) 西牟田 房知	858-0904 長崎県佐世保市中里町129	0956-47-2569 0956-47-2569		昭和12年 1937年	富久泉 させぼの酒	創業開始は昭和12年で現代3代目。酒造りに適した将冠岳中腹の状流水を引き込んで造る酒はいつも一定の味で提供することに最大の配慮をしている。	○	富久泉	熟成された酒だけが醸す。こまやかな味わいが魅力。
									させぼの酒	九十九島を歌った曲から名付けられた酒。
05	(資)山崎本店酒造場 山崎 重裕	855-0807 長崎県島原市白土町1065	0957-62-2175 0957-62-2177	www.yamasaki-syuzo.co.jp info@yamasaki-syuzo.co.jp	明治17年 1884年	まが玉 七萬石	名水百選の地島原で酒造りに専念して120余年。大正6年に全国新酒鑑評会で第一位を得、最近では22年23年は、金賞を受賞しました。名水で醸す、おいしいお酒をどうぞ	○	まが玉 大吟醸	名水で仕込まれた大吟醸酒で、香りがきれいで華やかでなめらかな味わいとあと味のキレのよさが特徴です。
									わかめ焼酎 七萬石	日本初の海草原料焼酎で、すっきりしていて、ソフトで飲みやすいタイプです。ほのかに海の香が漂います。
06	(資)伊藤酒造場 伊藤 眞	859-1104 長崎県雲仙市吾妻町古城名241	0957-38-2035 0957-38-6688	azuma-to-you@iuno.ocn.ne.jp	安政年間 1854年ごろ	東露	眼下に有明海、背に雲仙普賢岳の豊かな大自然に囲まれた雲仙市で、代々引き継がれてきた酒造りを通して、地元の人たちに親しまれるよう頑張っております。	○	金撰 東露	やわらかい口あたりと、スッキリとしたのどごしの、ほのかに甘いお酒です。
07	あい娘酒造(資) 山崎 貴彦	854-0301 長崎県雲仙市愛野町甲1378第2	0957-36-0025 0957-36-0029	uimumesyuzou.com/ ddkjk811@shic.ocn.ne.jp	昭和15年 1940年	あい娘 長崎くんち(麦)	125年ほど前島原での創業に始まり雲仙市愛野町での創業は72年目、地元あいのまちにちなみかわいい娘を育てるように造られたお酒が皆様に親しまれる様名付られた。	要連絡	特別純米酒 あい娘 輝	米、米麹だけから造る無添加のお酒です。低温で長時間発酵させ酒質は辛口で芳醇な香りが広がりますが飲み飽きしない。
									長崎くんち	爽やかな風味で、口当たりのよい麦焼酎で、スッキリとしたマイルドな味わいが特徴です。
08	榊久保酒造場 久保 長一郎	859-2502 長崎県南島原市口之津町甲2139	0957-86-2004 0957-86-2106		明治40年 1907年	青一髪(麦)	家族だけの小さな蔵で、目の届く範囲、手の届く範囲しか製造せず、地元の原料を使用し、熟成に心がけています。	○	青一髪	県内産の大麦を使用し、3年以上貯蔵熟成した、飲みやすく、味わいのある麦焼酎。
09	(有)森酒造場 森 幸雄	859-5115 長崎県平戸市新町31	0950-23-3131 22-4174	mori-shuzou.jp hiran@mx7.tiki.ne.jp	明治28年 1895年	豊年 平戸街道	平戸という自然景観的にも歴史的にも恵まれた土地で地元の水と米を使って造ることができることに感謝。また町中の拠点としてイベントを絡め地酒の発信に努力したい。	○	豊年	創業当時からのレギュラー酒。ほんのり甘口。める爛から熱爛が最適。くせのないのみ口は料理を選ばない。
									平戸街道	黄金千貫、黒こじを使用した芋焼酎。臭味がなく、すっきりとしたのみ口。
10	福田酒造(株) 福田 詮	859-5533 長崎県平戸市志々伎町1475	0950-27-1111 0950-27-0320	fukuda-shuzo.com jagatara@vega.ocn.ne.jp	元禄元年 1688年	福鶴 じゃがたらお春	創業以来、数々の困難に果敢に立ち向かい歩み続けた先人達の「努力と先見性」を誇りとし合理的・効率的とは縁なき品質探求の酒造りです。	○	福鶴	日本最西端の元禄蔵で、天然広葉樹の湧水と棚田の米山田錦を原料に平戸人だけによる手造りこだわりの酒です
									じゃがたらお春	長崎県産のじゃが芋が原料で絹の更紗にしたためた「乙女心」にちなみ命名しました。じゃが芋はカリの王様です。
11	潜龍酒造(株) 山下 芳生	859-6101 長崎県佐世保市江迎町長坂209	0956-65-2209 0956-65-2404	www.sake-honjin.com mitsuboshi-honjin@cronos.ocn.ne.jp	元禄年間 1688年	.本陣 潜龍	平戸藩の本陣屋敷と御蔵として創業。現在も長崎県有形文化財の「もと蔵」で製造、また隣接の本陣屋敷も長崎県指定史跡となっており、観光客も大勢訪れる。	○	ふるさと讃歌	地元で契約栽培した山田錦を地の水・地の人(小値賀杜氏)とで醸しました。
									吟酎	吟醸の酒粕だけを蒸留した高級粕取り焼酎です
12	河内酒造(名) 伊藤 浩一郎	817-0322 長崎県対馬市美津島町鶏知甲490-1	0920-54-2010 0920-54-3705	kawachi.shop-pro.jp kawachi2@carol.ne.jp	大正8年 1919年	白嶽 対馬 やまねこ(麦)	長崎でも特に寒冷な対馬の気候と、離島ならではの澄んだ空気、緑豊かな山々が育んだ銘水から生まれる酒は、まさに対馬が生んだ銘酒となります。	○	対馬 やまねこ	麦の香りと米の甘さを生かした。ロックで美味しい焼酎です。
									白嶽(上撰)	対馬でNO1のシェアを誇る。毎日のんでも飽きない日本酒らしい日本酒です。
13	大島酒造(株) 長岡 祐一	857-2402 長崎県西海市大島町830	0959-34-5678 0959-34-3179	www.oshima-jyozou.co.jp oshimajz@5cne.ocn.ne.jp	昭和60年 1985年	ちょうちようさん(芋) いつもの奴(麦)	第三セクター方式による民間主導型で県内の地産地消をめざしています。地域と共にを！	○	ちょうちようさん	紅あずま使用 芋特有の香りを保ち甘みの多い、円やかで飲みやすい味の焼酎。
									いつもの奴	麦100%焼酎 麦の爽やかな風味を活かした、くせの少ないまろやかな焼酎
14	重家酒造(株) 横山 雄三	811-5214 長崎県杵岐市石田町印通寺浦200	0920-44-5002 0920-44-8401	www.omoyasuzo.com/ omoya@pastel.ocn.ne.jp	大正13年 1924年	雪洲(米) ちんぐ(麦)	昔ながらの窯で、手廻しりし、かめで仕込んでいます。緑豊かで自然の恵にあふれた杵岐の島で育った大麦と米を中心に、九州産の原料で仕込む優しい焼酎をどうぞ。	要連絡	雪洲	やわらかな米の甘味とほのかな麦の香りが調和した焼酎 食中酒として一年中ロック水割お湯割でお楽しみ下さい
									ちんぐ	昔ながらの本格焼酎の香りと味を残しつつ かつすっきりとした飲み口に仕上げた味わい深い焼酎です。
15	杵岐の蔵酒造(株) 原田 知征	811-5753 長崎県杵岐市芦辺町湯岳本村触520	0920-45-2111 0920-45-2133	www.ikinokura.co.jp ikikko@ikinokura.co.jp	昭和59年	杵岐の娘(麦) 杵岐の島(麦)	四百年の歴史を持つ焼酎発祥の地杵岐の島の伝統を守りながら、新しい技術を工夫しながら、皆様に愛される焼酎を造っていくこと	○	杵岐の娘	厳選された原料と地下130mの天然水で造られたマイルドな味と香りは食中酒としてどんな料理にも合います。
									杵岐の島	常圧蒸留と減圧蒸留を絶妙な割合でブレンドすることにより、麦の香ばしさが程よく調和した麦焼酎
16	天の川酒造(株) 西川 幸男	811-5117 長崎県杵岐市郷ノ浦町中触808	0920-47-0108 0920-47-3957	www.amanokawashuzou.com/ info@amanokawashuzo.com	明治45年 1912年	天の川(麦) 杵岐づくし(麦)	1912年創業、厳選した原料を使用し、蒸留法は原料の特徴が残る常圧蒸留のみです。商品はすべて2年以上貯蔵熟成させています。	○	「天の川」	米麹、大麦、そして自然の地下水で仕込んだもろみを常圧蒸留した本格麦焼酎です。2年貯蔵
									「天の川 杵岐づくし」	杵岐産の米と大麦、そして自然の地下水で仕込み、常圧蒸留した何から何まで杵岐にこだわった本格麦焼酎です
17	(有)山の守酒造場 山内 昭人	811-5125 長崎県杵岐市郷ノ浦町志原西触85	0920-47-0301 0920-47-0384	www.mugishochu-iki.com/yamanomori/ iki-genkai-33@sepia.ocn.ne.jp	明治32年 1899年	山乃守(麦) 守政(麦)	1899年創業。酒蔵は長崎県杵岐市に位置している。代表銘柄「山乃守」をはじめとして本格麦焼酎の製造及び販売に取り組んでいる。	○	山乃守	昔ながらの「かめ」に仕込み常圧蒸留し、貯蔵熟成させた本格焼酎。麦の香りと米麹の天然の甘さが特長。
									守政	昔ながらの「かめ」に仕込み常圧蒸留し、貯蔵熟成させた本格焼酎。古酒・限定品。
18	玄海酒造(株) 山内 賢明	811-5125 長崎県杵岐市郷ノ浦町志原西触550-1	0920-47-0160 0920-47-0211	www.mugishochu-iki.com/ iki-genkai-33@sepia.ocn.ne.jp	明治33年 1900年	杵岐(麦) 杵岐スーパーゴールド(麦)	1900年創業。酒蔵は長崎県杵岐市に位置している。代表銘柄「むぎ焼酎杵岐」をはじめとして本格麦焼酎の製造及び販売に取り組んでいる。	○	杵岐	米麹1/3・大麦2/3を順次仕込み、蒸留で香味の優れている部分を採り貯蔵熟成させた本格焼酎。
									杵岐スーパーゴールド	米麹1/3・大麦2/3を順次仕込み、蒸留で香味の優れている部分を採り樽で貯蔵熟成させた本格焼酎。
19	(株)猿川伊豆酒造 伊豆 平	811-5326 長崎県杵岐市芦辺町深江本村触1432-1	0920-45-0200 0920-45-1725	www.saruko.com/ webmaster@saruko.com	明治36年 1903年	猿川(麦) 猿川円円(麦)	杵岐島内で唯一の「山水の仙境。猿川川(さるこがわ)河原に位置し、清冽、豊富な仕込水と製品貯蔵熟成に絶好の環境を誇り、場内を横切る清流「猿川」にちなみ広く江湖にして猿川の酒銘が誕生した。	要連絡	猿川	麦焼酎のふるさと長崎県杵岐島で醸し継ぐ米麹の甘味と主原料、大麦独特の麦焦がし香が漂う歴史的焼酎の逸品
									円円	国内本格焼酎業界初の超音波熟成を採用し柔らかな口当たり身体に優しいスムーズで爽やかな酔い覚めが抜群。
20	(株)杵岐の華 長田 浩義	811-5315 長崎県杵岐市芦辺町諸吉二亦触1664-1	0920-45-0041 0920-45-1855	www.ikinohana.co.jp	明治33年 1900年	杵岐の華(麦) 初代 嘉助(麦)	昨今無味無臭の乙類焼酎が多い中、あくまで常圧蒸留と熟成にこだわり米麹の甘味と大麦の芳ばしさを活かした芳醇薫る杵岐焼酎造りを極めたい。	○	初代 嘉助	西暦1900年創業、初代長田嘉助の名を冠した杵岐の華百余年の集大成。長期貯蔵の熟成香と円熟した味。
									杵岐の華	常圧蒸留と熟成にこだわった香りと味わいは他の麦焼酎とは一線を画す。
21	五島灘酒造(株) 田本 喜美代	857-4211 長崎県南松浦郡新上五島町有川郷1394-1	0959-42-0002 0959-42-2275	www.gotonada.com/ info@gotonada.com	平成19年 2007年	五島灘(芋) 教会の祈り(芋)	平成19年五島で初めての蔵元として誕生しました。サツマイモは全て新上五島町で契約栽培されたものだけを使用。一つ一つ丁寧に仕込んだ焼酎をお楽しみ下さい。	○	五島灘・黒麹	五島内で契約栽培された黄金千貫だけを使用して仕込んでおります。膨らみある甘さとキレの良さが特徴
									五島灘・白麹	白麹特有のさっぱりとした飲み口、程良い甘さと芋の香りで飲み飽きない焼酎
22	(株)五島列島酒造 三崎 清一郎	853-0601 長崎県五島市三井楽町濱ノ畔3158	0959-84-3300 0959-84-3777	www.gotoretto.jp goto-retto@bell.ocn.ne.jp	平成18年 2006年	五島(麦)(芋)	原料へのこだわりが一番の特徴です。島の豊かな自然に育まれた、品質の良い麦・芋・米のみを使用し、島外からの原料を一切使用しない焼酎造りを行っています。	○	五島芋	五島の「かんころ餅」の原料となる高系14号という芋を使用。芋臭さが少なく、芋の優しい甘さが特徴です。
									五島麦	麹、掛ともに五島産二条大麦を100%使用。麦本来の香ばしさがあり、すっきりとした飲み口の麦焼酎です。
23	霧水酒造(株) 浦川 英孝	851-2413 長崎県長崎市神浦夏井町391	0959-24-1234 0959-24-1717	nagasaki-muhyou.com muhyo@juno.ocn.ne.jp	明治42年 1909年	ながさき満々(芋)(麦) 軍艦島(芋)(麦)	平成3年の雲仙普賢岳噴火災害より20年の時を経て、平成23年より芋焼酎・麦焼酎の製造を再開。長崎市唯一の蔵元として、地域に根ざした焼酎造りを目指します。	○	ながさき満々	軽快など越しの中にも、まろやかに熟成された味わいや、芋の優しい甘さをお楽しみいただけます。
									ながさき満々	常圧蒸留と減圧蒸留をブレンド。常圧のコクと減圧のフルーティーな香り、双方の特徴を活かした味わいです。
24	(資)吉田屋 吉田 嘉明	859-2202 長崎県南島原市有家町山川785	0957-82-2032 0957-82-3084	bansho.info/ yoshidaya@bansho.info	大正6年	萬勝 はねぎ搾り	雲仙の伏流水が湧き出る自家井戸の水を仕込み水に使用し、数少ない『はね木の槽』でお酒を搾っています。その他に、花の酵母を使用しています。	○	清泉石上流 純米大吟醸酒	山田錦を40%まで磨き1ヶ月以上手間暇をかけて造りました。アペリアの花酵母を使用。
									はねぎ搾り 純米吟醸酒	アルコール度数が14度と若干低いので女性にも人気です。なでこの酵母を使用しています。甘口タイプ。
25	浦川酒造(資) 浦川 孜	859-2202 長崎県南島原市有家町山川1123	0957-82-2030 (0957-82-8736)	http://www.sake-ikkaku.co.jp/	明治初期	一鶴 時代の酒	雲仙山系の清らかな伏流水を仕込水として用い、昔ながらの技で造り上げている。原料米も地元米を使用している。	○	一鶴	品格のある香りと奥行き深い味わいが自慢です。
									時代の酒	厳選された原料と鍛え抜かれた技術で仕上げた一品。